



Plateau de fromages épicés



Ingrédients

- 1 Henri Willig Fromage chili
- 1 Fromage au pesto vert Henri Willig
- 1 Henri Willig Biscuit fumé au fromage avec jalapeño
- 1 Henri Willig Fromage de chèvre à la truffe
- 1 Trempette au fromage Choix du chef Jalapeño
- 50 gr. Jambon Serrano
- 1 Baguette
- 80 gr. de raisins blancs sans pépins
- 80 gr. de tomates miel (d'autres petites tomates sont également possibles)
- 1 bocal d'olives Taggia
- 1 gousse d'ail
- 2 tranche de pâte feuilletée
- 1 une poignée de noix
- Une cuillère à soupe de graines de sésame
- Huile d'arachide

Préparation du plateau de fromages salés

Envie d'un plat salé avec une touche épicée ? Alors essayez de préparer vous-même un délicieux plateau de fromages épicés. Nous vous montrons comment créer un impressionnant plateau de fromages épicés. Préparez-vous à une explosion gustative et surprenez vos invités avec cette composition unique de saveurs et de textures.

La préparation

- 1: Couper la baguette en tranches très fines.
- 2: Mélanger 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide avec la gousse d'ail râpée, ajouter un peu de sel.
- 3: Tartinez les tranches de baguette avec cette préparation et faites-les cuire croustillantes au four. Il faut compter environ 6 minutes par côté sous le grill. On peut aussi le faire à l'air chaud à 200 degrés. Mais attention, les tranches de baguette peuvent brûler rapidement.
- 4: Pendant ce temps, couper le fromage en lamelles et en cubes et constituer le plateau de fromage.
- 5: Prenez une tranche de jambon serrano et une tranche de fromage de chèvre à la truffe et mettez-les dans le sandwich.
- 6: Râper un peu de fromage au piment rouge
- 7: Hacher finement 10 olives Taggia et mélanger le tout.
- 8: Couper les tranches de pâte feuilletée en 4 brins égaux.
- 9: Répartir le mélange fromage-olive sur le dessus et saupoudrer de graines de sésame.
- 10: Cuire au four à 200 degrés pendant 10 à 15 minutes.
- 11: Garnir avec les tomates, les raisins et les olives restantes



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Prêt à préparer votre propre plateau de fromages épicés ?

Un plateau de fromages épicés est l'en-cas idéal pour les moments spéciaux ou tout simplement pour se faire plaisir. Appréciez la richesse des saveurs et les combinaisons surprenantes. A savourer !